Château Haut Nouchet
AOC Pessac-Léognan blanc 2010 75 cl

Surface plantée *:* 7 ha

Géologie *:* graves günziennes sur matrice argilo-calcaire

Encépagement *:* 70 % Sauvignon blanc, 30% Sémillon

Age moyen du vignoble *:* 27 ans

Densité de plantation *:* 6.666 à 10.000 pieds/hectare

Production annuelle *:* 12.000 bouteilles

Méthodes culturales :
- labour traditionnel des sols
- utilisation de phéromones pour la lutte contre les insectes
- approche prophylactique (application de bio-stimulant pour renforcer les défenses naturelles de la plante, effeuillage du 2ème côté si nécessaire)
- travaux en vert manuels

Vendanges :
- manuelles en petites cagettes
- tries successives à la vigne (3 à 4 passages)

Méthodes de vinification :
- pressurage sous gaz inerte
- débourbage à froid en petite cuve thermorégulée
- fermentation alcoolique en barriques

Elevage sur lies fines pendant 9 mois en barriques (dont 20 % de bois neuf)

Propriétaires gérants : Famille Briest

Oenologue conseil : Stéphane Derenoncourt, Simon Blanchard

Extrait de revues de presse :

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

REUSSITE: Un bel équilibre pour ce cru en plein renouveau signé Stéphane Derenoncourt.

Le Point

14
Jacques Dupont

LE FIGARO

15 - Bernard Burtschy
Robe pale. Nez citronnelle. Bouche dense et bien structuré, belle matière.

Wine Spectator

87 Features a plumped core of candied lemon rind and white peach, with a good camomile hint for balance. The finish turns broad and plump, revealing a lightly buttered edge.

GRAND JURY EUROPEEN

88

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

* Vin très réussi.
Dominé par le Sauvignon (70%), ce vin offre un bouquet très frais mariant harmonieusement les fleurs blanches à la pêche. D'abord minéral, le palais va crescendo, pour finir avec une belle ampleur sur des côtes plus floraux.

THE WINE PATRIOT

88-89

GILBERT & GAILLARD INTERNATIONAL GUIDE DES VINS 2015 EUROPE & MONDE

GILBERT & GAILLARD INTERNATIONAL WINE GUIDE 2015 EUROPE

SELECTIONNÉ PAR LE GUIDE OR GILBERT & GAILLARD

88/100 Robe pale éclatante. Nez race, fruits blancs, pointe toastée, impression minérale. Bouche ample qui s'exprime généreusement, ses notes boisées s'associent harmonieusement au mélange fruité, épicé, ensemble cohérent, persistant, vin typé bien réussi.

BETTANE & DESSEAUVE

14-15 Un blanc tonique ! Nez épanoui de fruit blancs, beurre frais, épices suaves, bouche franche, charnue, fruitée et vigoureuse, s'offrant une belle suite.

SCEA DOMAINE HN
3 chemin La Tour 33650 Martillac France
Tel : +33 (0)6 48 70 10 87 - + 33 (0)6 89 72 79 41
Fax : + 33 (0)5 56 31 42 26
contact@hautnouchet.com
www.hautnouchet.com